

L'aubergeade



L'aubergeade

Les Petits Encas

- CHIFFONNADE DE JAMBON ITALIEN	7,20€
- BOÎTE DE SARDINES OU MAQUEREAUX LA BELLE- ILOISE	7,20€
- TOAST DE PAIN D'ÉPICE GRILLÉ AU FOIE GRAS MI-CUIT MAISON	7,20€
- COUPELLE DE SAUCISSE SÈCHE	5,60€

**En plus
des menus ci-joint
vous trouverez
chaque jour
des suggestions
d'entrées / plats du jour /
desserts du jour**

L'aubergeade

Menu a 35,90 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu a 33,90 euros

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

Entrées

- DOUZAINES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON
- FOIE GRAS TRAVAILLÉ À L'ARMAGNAC, FLEUR DE SEL ET POIVRE DE MADAGASCAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSE

Plats

- MAGRET DE CANARD (IGP) ENTIER GRILLÉ SAUCE AU CAMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE
- STEAK TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR, GROSSES FRITES MAISON, FEUILLES DE CHÊNE EN SALADE
- CALAMARS FRAIS MARINÉS AUX HERBES ET ÉPICES PUIS GRILLÉS, CONDIMENT (HUILE D'OLIVE ANETH PERSIL CERFEUIL OIGNONS ROUGES CITRON ET AIL), MICRO-POUSSES DE LÉGUMES ET GARNITURE DU JOUR

Desserts

- OMELETTE NORVÉGIENNE DE LA MAISON FLAMBÉE AU RHUM
- BABA AU RHUM ET CRÈME SUCRÉE AU CITRON VERT
- CAFÉ AFFOGATO
- SAINT-MARCELIN ENTIER CONFITURE DE CERISES NOIRES CORSE

L'aubergeade

Menu a 39,90 euros

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Menu a 37,90 euros

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT

Entrées

- OS À MOELLE FAÇON BISTROT (GROS SEL, MIGNONNETTE ET PAIN GRILLÉ)
PETITE SALADE DE PERSIL PLAT AUX CÂPRES ET ÉMINCÉ D'OIGNONS
- STRACCIATELLA TARTARE DE TRUITE DE MER, CITRONNELLE, ANETH, GRAINES
CÉBETTE, FILET D'HUILE D'OLIVE

Plats

- HOMARD ENTIER RÔTI LINGUINES AU PESTO VERDE PARMESAN (SUPPLÉMENT DE 5 €)
- NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE MARINÉE AUX ÉPICES DE LA MAISON THIERCELLIN
PUIS JUSTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE SERVIE À PART, GROSSES FRITES MAISON
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES, COUSCOUS ROULÉ À LA MAIN, POIS CHICHES
ET LÉGUMES
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSÉS
D'ÉPINARDS
- ASSIETTE DE GROSSES GAMBAS GRILLÉES SAUCE TERIYAKI CITRON GRILLÉ ET
GARNITURE DU JOUR

Desserts

- OMELETTE NORVÉGIENNE DE LA MAISON FLAMBÉE AU RHUM
- BABA AU RHUM ET CRÈME SUCRÉE AU CITRON VERT
- SORBET À BOIRE FAÇON SMOOTHIE

L'aubergeade

LA CARTE

Entrées

- DOUZAINES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL ET PERSIL MAISON 14,10€
- FOIE GRAS DE CANARD TRAVAILLÉ À L'ARMAGNAC, FLEUR DE SEL ET POIVRE DE MADAGASCAR, ACCOMPAGNÉ D'UNE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSE 17,50€
- OS À MOELLE FAÇON BISTROT (GROS SEL, MIGNONNETTE ET PAIN GRILLÉ) PETITE SALADE DE PERSIL PLAT AUX CÂPRES ET ÉMINCÉ D'OIGNONS 14,50€
- STRACCIATELLA TARTARE DE TRUITE DE MER, CITRONNELLE, ANETH, GRAINES CÉBETTE, FILET D'HUILE D'OLIVE 11,40€

Plats

- MAGRET DE CANARD (IGP) ENTIER GRILLÉ SAUCE AU CAMEL DE BEURRE SALÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE 23,50 €
- STEAK TARTARE DE BOEUF NON PRÉPARÉ, CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR, GROSSES FRITES MAISON, FEUILLES DE CHÊNE EN SALADE 18,40 €
- NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE MARINÉE AUX ÉPICES DE LA MAISON THIERCELLIN PUIS JUSTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE SERVIE À PART, GROSSES FRITES MAISON 28,40 €
- HOMARD ENTIER RÔTI LINGUINES AU PESTO VERDE PARMESAN 35,50 €
- CALAMARS FRAIS MARINÉS AUX HERBES ET ÉPICES PUIS GRILLÉS, CONDIMENT (HUILE D'OLIVE ANETH PERSIL CERFEUIL OIGNONS ROUGES CITRON ET AIL), MICRO-POUSSES DE LÉGUMES ET GARNITURE DU JOUR 27,50 €
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE 5 HEURES, COUSCOUS ROULÉ À LA MAIN, POIS CHICHES ET LÉGUMES 26,00 €
- RIS DE VEAU, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS AU MUSCAT ET POUSSÉS D'ÉPINARDS 29,00 €
- ASSIETTE DE GROSSES GAMBAS GRILLÉES SAUCE TERIYAKI CITRON GRILLÉ ET GARNITURE DU JOUR 26,50 €

Les Desserts

- À CHOISIR DANS LES MENUS



L'aubergeade

CARTE DES VINS



VINS ROUGES en bouteille de 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Roussillon (AOC)	28,50 €
Pic Saint Loup (AOC)	35,00 €
Terrasse du Larzac (AOP)	35,00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Rasteau (AOC)	35,00 €
Beaumes de Venise bio (AOP)	34,00 €
Crozes-Hermitage (AOP)	37,00 €
Costières de Nîmes (AOP)	35,00 €

BOURGOGNE

Mercurey (AOC)	45,00 €
----------------	---------

BEAUJOLAIS

Brouilly (AOC)	31,00 €
----------------	---------

BORDELAIS

Blaye (AOC)	27,00 €
-------------	---------

LOIRE

Le ptit cab (Anjou)	26,00 €
Saumur champigny (AOC)	30,00 €



VINS BLANC en bouteille de 75cl

LOIRE

Cheverny (AOC)	26,50 €
Chenin (AOC)	31,00 €
Quincy (AOC)	31,00 €

BOURGOGNE

Viré-cessé (AOC)	42,00 €
Montagny 1 ^{er} cru (AOC)	36,00 €
Macon Village (AOC)	33,00 €

VIN DU SUD

Crozes-Hermitage (AOC)	37,00 €
Viognier (IGP)	27,00 €
Duché d'Uzès (AOP)	27,00 €



VINS ROSÉS en bouteille de 75cl

Petite Seine (Vin de France)	26,50 €
Petit Chaumont vin gris (IGP)	26,50 €



"LES BULLES"

Champagne	47,00 €
La Coupe 12,5 cl	8,00 €
Prosecco	25,50 €
Verre de Prosecco	5,90 €

L'aubergeade

Carafes & Verres



ROUGES

	50cl	25cl	Verre 12cl
Brouilly (AOC)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Blaye Côtes de Bordeaux (AOC)	17,85 €	9,90 €	6,30 €
Saint Chinian (AOP)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Côtes du Roussillon (AOC)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (AOP)	17,90 €	9,40 €	6,30 €
Vin d'Anjou (AOC)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Porte-Plume Merlot (IGP)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Côtes du Rhône Guigal (AOC)	17,85 €	9,40 €	6,30 €
Cahors (AOP)	17,90 €	9,40 €	6,30 €

BLANC

	50cl	25cl	Verre 12cl
Cheverny (AOC)	15,50 €	8,25 €	5,80 €
Macon Village (AOC)	18,90 €	9,90 €	7,85 €
Quincy (AOC)	17,70 €	9,30 €	7,85 €
Duché d'Uzès (AOP)	16,60 €	8,75 €	6,30 €
Viognier Pays d'Oc (IGP)	16,60 €	8,75 €	6,30 €
Tariquet (IGP)	16,60 €	8,75 €	6,30 €

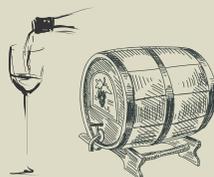
ROSÉ

	50cl	25cl	Verre 12cl
Le TITI méditerranée (AOP)	14,40 €	7,65 €	5,10 €
Petite Seine bio (vin de France)	14,40 €	7,65 €	5,10 €



CIDRE ARTISANAL 33 CL

5,80 €



L'aubergeade



Nos Bières 33^{cl}

Heineken	6,30 €
Bière blanche	6,30 €
Pelforth brune	6,30 €
Picon bière	6,40 €
Myrha (pale ale)	6,40 €
Château Rouge (spicy red ale)	6,40 €
Chapelle (bière de blé au chai blanche)	6,40 €
Ernestine (ipa)	6,40 €
Oliphant (ipa bio à la française)	6,40 €
Delta (ipa belge)	6,40 €
Bière du moment	6,40 €
Cerberus (triple bio)	6,40 €
Bière sans alcool	6,40 €



Tous les prix sont nets t.t.c



L'aubergeade



Carte des Boissons

Apéritifs

Kir royal 10 cl	7,20 €
Kir bourguignon 10 cl	4,60 €
Kir au sauvignon 10 cl.	4,60 €
Martini rouge ou blanc 4cl	4,90 €
Pastis 51 2cl	4,85 €
Suze 4 cl	4,90 €
Porto rouge ou blanc 4 cl	5,90 €
Americano 6 cl	4,90 €
Muscat 4cl	4,85 €

Digestifs (4 cl)

Poire	7,00 €
Mirabelle	7,00 €
Get 27	7,00 €
Get 31	7,00 €
Calvados	7,00 €
Cognac	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Limoncello	7,00 €

Eaux / Soda

Coca cola 33cl	4,95 €
Limonade artisanale 33cl	4,70 €
Perrier 33cl	5,50 €
Orezza 50 cl	5,80 €
Cidre brut fils de pomme 33 cl	5,80 €
Jus de fruit 25 cl	4,80 €
Jus oranges pressées 25 cl.	4,70 €

Cafés / Thés

Café expresso	2,90 €
Café allongé	3,00 €
Double café	5,90 €
Café crème	4,00 €
Thé mariage frères	4,90 €

